

Ensalada de Papa y Huevo

Makes: 8 porciones

Papas rojas frescas y huevos duros hervidos son los ingredientes principales en esta receta. Esta sencilla ensalada de papa va bien con emparedados o con carnes a la parrilla sin grasa y aves.

Ingredients

8 papas rojas, lavadas y cortadas en cubos de tamaño bocado (ingrediente)
5 huevos duros cocidos, enfriados y cortados (ingrediente)
1/2 cup onion (roja o blanca) cortada (ingredientes)
1/2 cup apio, cortado (ingredientes)
3/4 cup mayonesa (aderezo)
1 1/2 tablespoons mostaza (picante o amarilla) (aderezo)
Pimienta negra al gusto (aderezo)

Directions

1. Coloque las papas cortadas en cubos en una cacerola grande, cubra con agua.
2. Deje hervir; cubra y cocine hasta que ablande pero aún firmes, por aproximadamente 8 a 10 minutos.
3. Escurra el agua de las papas y deje a temperatura ambiental (las puede colocar en el refrigerador por 10 minutos).
4. Combine las papas, huevos, cebolla, y apio en un recipiente grande.
5. Mezcle la mayonesa, mostaza y pimienta negra poco a

poco hasta obtener el gusto que desea.